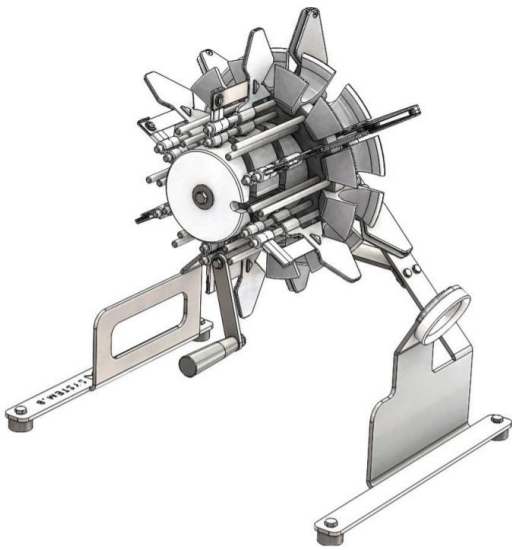


LA WHEELINKER

VOTRE SOLUTION DE MISE EN PORTION ET DÉCOUPE DES SAUCISSES



PRODUCTION DE SAUCISSES EN Kg/heure :
(Poussage, portionnage et découpe)

50Kg

Poussage continu
+
Portionnage et
découpe manuelle

75Kg

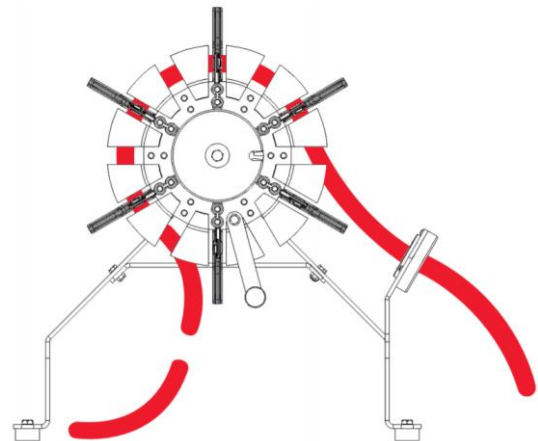
Poussage au
portionneur
+
découpe manuelle

112Kg

Poussage continu
+
WHEELINKER

- 1 – Choisissez votre dimension
- 2 – Insérez votre produit fraîchement poussé
- 3 – Tournez la manivelle

**LA WHEELINKER S'OCCUPE DE PORTIONNER
ET COUPER VOS SAUCISSES**



CONDROMAT

FOOD MACHINERY
EQUIPMENT & PACKAGING



POUSSOIR



MÉLANGEUR



SCIE À OS



TRANCHEUSE



CUTTER



HACHOIR



HACHOIR DE TABLE



HACHOIR RÉFRIGÉRÉ



FOUR / FUMOIR



ATTENDRISSEUR



BALANCE TACTILE



AIGUSEUR